

# Podzim přeje houbařům

Vloženo: 23.09.2022 Komerční sdělení

**Víme, jak dary lesa uchovat po celý rok díky sušičkám ovoce**



Doba bohaté podzimní sklizně je spojena nejen s ovocem, ale i s houbami. A že je letos úroda v našich lesích skutečně bohatá, snad ani nemusíme připomínat. Jejich nalezené množství může být takové, že je čerstvé nespotřebujete a co si budeme povídat, zásoba chutných hub na zimu představuje hotový poklad. Možností, jak houby uchovat, je několik, přičemž sušení představuje ideální způsob skladování.

## **Sušení jako za dob našich babiček**

Správně usušené houby neztratí nic ze své chuti a ani nepřijdou o látky v sobě obsažené. To věděli i naši předkové, kteří si sušením připravovali zásoby na těžké zimní období. My to máme o poznání jednodušší, ale i tak si lze lesní nadílku usušit stejně jako naše prababičky. Základem jsou dobře očištěné a na plátky nakrájené houby, které se poskládají na rámy se sítí. Takto je musíte nechat pomalu sušit na stinném a zároveň vzdušném místě. Během slunných dní je lze nechat venku, ideálně na plechu. Jestliže chcete mít jistotu, že proces proběhl správně, houby dosušte v mírně rozehtáté troubě. Poté je uzavřete do sklenice a uložte na tmavé místo. Vydrží tak po celý rok.

## **Sušení v sušičce ovoce**



Foto: [www.electroworld.cz](http://www.electroworld.cz)

Nejjednodušším způsobem dnešní doby je sušení hub s využitím sušičky. Proces, který jinak trvá několik dnů, zvládnete hravě za jedno odpoledne. Jednoduše tak nasušíte větší množství potravin, aniž byste riskovali výskyt plísní, zachováte chuť, vitamíny a další zdraví prospěšné látky bez použití chemie. To vše dělá ze sušičky ryze praktického a užitečného pomocníka v domácnosti. Před sušením samozřejmě nezapomeňte houby či jiné plody pečlivě omýt a nakrájet na zhruba stejné plátky. Tím zajistíte dokonalou dehydrataci a až roční záruku skvělé chuti.

Velký výběr sušiček najdete v ElectroWorldu, kde vám prodavači ochotně poradí. Nechce-li se vám do kamenné prodejny, využijte e-shop na [www.electroworld.cz](http://www.electroworld.cz).

### **Jak vybrat sušičku?**



Foto: [www.electroworld.cz](http://www.electroworld.cz)

Před nákupem sušičky ovoce, ve které lze samozřejmě sušit i houby, ale také maso nebo bylinky, si ujasněte, jak často a pro jaké množství plodů ji chcete využívat. Máte-li zahradu a zároveň rádi chodíte na houby, určitě volte větší a výkonnější hranatou sušičku. Příležitostným houbařům postačí běžná kruhová sušička.

Rozdíly u kruhových sušiček jsou ve velikosti a počtu plátů. Oproti hranatým modelům bývají levnější, ale jejich nevýhodou je nerovnoměrné proudění tepla během sušení, a tak je nutné pláty během procesu prohazovat. To neplatí v případě hranatých modelů. Zde teplý vzduch proudí horizontálně a do procesu sušení tak není potřeba zasahovat.

Jde-li vám o rychlost sušení, zaměřte se na výkon. Obyčejnější modely zvládnou maximálně 250 W, optimum je pak výkon 250 až 550 W. Sušíte-li hodně, můžete se zaměřit i na výkonnější modely. V zásadě ale platí, že výkon neovlivňuje konečný výsledek, pouze proces urychluje.



Foto: [www.electroworld.cz](http://www.electroworld.cz)

Důležitým faktorem při výběru sušičky je samozřejmě také velikost, s čímž úzce souvisí i počet plátů, které lze poskládat nad sebe. Nejlevnější modely disponují čtyřmi až pěti pláty, naopak ty největší i devíti a více. Opět zde platí pravidlo, že čím více sušíte, tím větší model vybírejte. Samozřejmě ale berte v potaz volné místo, které máte v kuchyni. Některé modely disponují zajímavými funkcemi, jako je časovač či možnost nastavení různých programů sušení.

### **Sušení v troubě**

Alternativně lze sušit houby i ovoce v [kuchyňské troubě](#). V takovém případě je důležité, aby bylo možné spotřebič nastavit na co nejnižší teplotu horkovzdušného ohřevu, ideálně jen na 40-60 °C. Při vyšší teplotě se z plodů postupně ztrácejí vitamíny a minerály. Některé moderní trouby přímo disponují programem na sušení.

I při sušení v troubě platí, že houby musí být dobře očištěné a nakrájené na stejně velké plátky. První dvě hodiny sušte na co nejnižší teplotu, optimálně na 40 °C, poté ji můžete zvednout až na 60 °C a čekat, až se houby zcela zbaví vody. Trouby s automatickým programem se o celý proces postarají samy. Což je případ i níže uvedené stolní multifunkční [trouby Sogo](#), která má horkovzdušné sušení v popisu práce, včetně časovače až na 24 hodin.



Foto: [www.electroworld.cz](http://www.electroworld.cz)